



GASTRO ERASMUS YEMEK YARIŞMASININ İÇERİK VE KURALLARI

1-GİRİŞ

- 1.1** Gastro Erasmus yemek yarışması, Avrupa'nın birçok ülkesinde Akredite sertifikasına sahip meslek lisesi okulların gastronomi alanı öğrencilerinin kıyasıya mücadele edeceği ve öğrencilerin becerilerini en yüksek seviye çıkarmak için düzenlenen mesleki beceri yarışmasıdır. Yarışmacılar, ulusal veya uluslararası beceri yarışmalarında başarıya ulaşarak hak kazanırlar. Yarışmalar, yetenekli bir mesleğe yeni girmiş veya girmek üzere olan gençlerin beceri ve yeteneklerine odaklanmaktadır. Bu müsabaka kuralları, gastronomi beceri müsabakalarını içeren Gastro Erasmus Müsabakasının düzenlenmesi ve yürütülmesine yönelik kararları ve kuralları kapsamaktadır. Yarışma Komitesi tarafından güncellenir ve Genel Kurul tarafından onaylanır. Katılımcılar yarışma kurallarına uymak zorundadır.
- 1.2 TEMEL DEĞERLER:** Gastro Erasmus International'ın temel değerleri çeşitlilik, mükemmellik, eşitlik, yenilikçilik, bütünlük, ortaklık ve şeffaflıktır. Tüm akredite okullar, etik ve davranış kurallarında belirtilen Gastro Erasmus International'ın değer ve ilkelerini teşvik eder ve destekler ve en üst düzeyde dürüstlük ve adaletle hareket ederek taahhütlerini gösterir.
- 1.3 DİSİPLİN KURALLARI:** Yarışmanın genel kurallarını bozacak veya düzenlemelere ,yönergelere uymayı reddeden veya yarışmanın uygun şekilde yürütülmesine zarar verecek şekilde davranan herhangi bir akredite kişi, yarışmadan diskalifiye edilecektir.
- 1.4 RESMİ YARIŞMA BELGELERİ:** Yarışma belgeleri arasında her beceri için Etik ve Davranış Kuralları, Yarışma Kuralları, Sağlık, Güvenlik Kılavuzu(Yarışmaya katılmasında herhangi engel olmadığına dair belgeler) bulunmaktadır.
- 1.5 YARIŞMA ZAMAN ÇİZELGESİ:** Gastro Erasmus yarışmasının hazırlıkları ve yürütülmesi, çeşitli kişileri içeren ve belirli bir zaman çizelgesine sahip birçok dönüm noktasına sahiptir. Yarışma Kurallarındaki zaman çizelgeleri tüm aşamalarda ve zaman çizelgelerinde yapılan değişiklikler, üyelere resmi e-postalarla iletilecek ve katılım sağlayan okul yöneticilerine belirli aralıklarla yapılacak toplantılarla duyurulacaktır.

2.YARIŞMA ORGANİZASYONU

2.1 GASTRO ERASMUS INTERNATIONAL ORGANİZASYON KOMİTESİ: Gastro Erasmus Competition etkinliğinin genel yönetiminden sorumludur. Bu sorumluluk kapsamında, paydaşlarla birlikte yarışmanın başlangıcından son gününe kadar sorumlu olacaklardır.

2.2 YARIŞMA YÖNETİM EKİBİ: Yarışmayı düzenleyen ev sahibi Akredite okul (Okul Müdürü, Erasmus+ Proje Koordinatörü, Gastronomi Alanı Bölüm Şefi, Beceri Yarışmasından Sorumlu Koordinatör, Belediye, Sivil Toplum Kuruluşları, Sponsorluk ve Ortaklık Yöneticileri) Yarışma Yönetim Ekibini oluşturur ve yarışmanın idari yönetiminin tüm yönlerinden sorumludur.

3. GASTRO ERASMUS YARIŞMASI İÇİN BECERİ YARIŞMALARININ SEÇİMİ

Gastro Erasmus Yarışması, işgücü piyasalarının, ekonomilerin ve toplumların istikrardan dinamizme, öngörülebilirlikten istikrarsızlığa geçtiği on yıllara yayıldı. Yeni teknolojiler, hem işin doğasına hem de çalışma geleceğine hazırlanmaya yönelik çok yönlü zorluklar sunuyor. Bu nedenle, Gastro Erasmus Yarışması artık beceri yarışmalarının seçimi ve organizasyonu için esnek, duyarlı, bir yaklaşım gerektiriyor. Böyle bir yaklaşımın temelini oluşturan kapsayıcı ilkeler şunlardır:

- Hareketlilik: iş ve yaşamda erişim, sürdürülebilirlik, transfer ve ilerleme için insanların ve becerilerin hareketliliğini desteklemek. Mesleki olarak bu, meslekleri “okumayı” ve mesleki yol haritalarının oluşturulmasını desteklemeyi içerir;
- Bağlanabilirlik: ekonomileri, işgücü piyasaları ve toplumları ile ilgili olarak Üyelerin mesleki eğitim ve öğretim sistemlerinin (VET) gelişimini aktif ve kesin olarak desteklemek için; ve
- Optimizasyon: tarihe, arza ve pragmatizme dayalı bir rekabet portföyünden büyük küresel mesleki ve sosyal trendlerle dinamik bir ilişkiye geçmek.
- Geri dönüşüm ve israfı önlemeye yönelik çalışmaların daha yaygın ve aktif bir şekilde gıda sektörüne kazandırılması.

3.1 GASTRO ERASMUS YARIŞMASININ ROLÜ VE AMACI: Gastro Erasmus yarışması, pek çok Avrupa ülkesindeki gençler için mesleki becerilerini sergilemeleri için büyük bir fırsat imkanı sunacaktır. Katılım, ulusal veya uluslararası beceri yarışmalarındaki başarıya dayalıdır. Gastro Erasmus yarışması için seçilen yarışmalar, iyi hazırlanmış ve yetenekli gençlerin olağanüstü performansından en çok yararlanan mesleklere değerlerini yansıtmalıdır. Bu şekilde Gastro Erasmus Yarışması, Avrupa çapındaki toplumların ve ekonomilerin toplu ve bireysel refahına katkıda bulunabilecektir.

3.2 MESLEKİ TRENDLER: Mesleki ve sosyal eğilimler, mesleki eğitim ve öğretime yönelik mevcut varsayımlara ve yaklaşımlara meydan okumaktadır.

Bunlar şunları içerir:

- Beceri geliştirme için daha yüksek eğitim seviyelerine doğru genişletilmesi,
- Beceri geliştirmede daha fazla çeşitlilik ve zenginlik,
- Daha geniş bir sahiplenme ve ilgi duygusu
- Beceri geliştirme konusunda daha güçlü bir takdir ve anlayış. Bu eğilimler, Gastro Erasmus yarışmasında halihazırda görülmektedir ve beceri yarışmalarının seçimine ve organizasyonuna doğrudan yansımaktadır.

3.3 MESLEKİ BECERİ YARIŞMALARININ SÜRDÜRÜLEBİLİRLİĞİ:Dinamik bir bağlamda, bir beceri yarışmasının devam edip etmeyeceğine karar vermek için katılımcı taleplerinin sayısal verileri çok önemli yere sahiptir. Günümüzde inovasyonun gerçekleşmesini sağlamak için pek çok alan bulunmaktadır.Bu alanlardan bir tanesi de gıda sektörüdür. Gastro Erasmus beceri yarışmasının nasıl yapılacağı ve her yıl nasıl sürekli hale getirilmesi için ve daha aktif bir şekilde kullanılması için gereken birkaç ek kalite kontrol ve güvence önlemine sahiptir:

- Farklılık,
- İşgücü piyasasıyla ilgililik, değer ve eğilimler,
- Rekabet kalitesi,performans göstergeleri

Bu kriterlerin kullanılması, katılımcılar ve daha geniş yararlanıcılar için sürdürülebilir şekilde kullanılması için mükemmel bir aktif katılım sağlanmalıdır. İlgi,alaka ve değer önerebilecek yüksek talep, alternatiflerin olmaması veya darboğaz gibi her birinin bilinçli bir şekilde ele alınması gereken daha az olumlu faktörü de gösterebilir. Bazı beceri yarışmalarının evrensel bir çekiciliği ve çok geniş mesleki yayılımı vardır. Aşırı talep içeren bir beceri yarışması, bu sektörde devam etmek isteyen gençlerin potansiyel gelişimi açısından çok önemli bir yere sahip olduğu göz ardı edilmemelidir.

3.4 GASTRO ERASMUS'UN KATILIMCILAR İÇİN ÖNEMİ

Gastro Erasmus yarışmasının temel amaçlarından biri, katılımcılara ve Mesleki Eğitim sistemlerinin ve uygulamalarının verimliliği ve etkinliği hakkında geri bildirim vermektir. Bir katılımcının yakın zamandaki deneyimi performansı etkiler; Bu nedenle, prensip olarak, yarışmacıların yaş aralığının uygunluğu, Mesleki Eğitim ve Öğretimden ayrıldıktan sonraki iki yıl içinde belirlenmelidir.Bu sayede katılımcıların sektöre en uygun zamanda ve gerekli tecrübeleri kazandıklarından emin olunduktan sonra giriş yapmaları sağlanacaktır.

4.GASTRO ERASMUSYARIŞMA TAKVİMİ-KATEGORİLERİ-KURALLAR

20.04.2024	Tüm katılımcıların Antalya'ya gelmesi
21.04.2024	Kurum Yöneticileri Ve Yarışma Komitesinin Yarışma İle İlgili Son Toplantısının Yapılması
22.04.2024	JP1 Ana Yemek Yarışması
23.04.2024	SP2 Ekip yarışması / Kapanış seremonisi

4.1 Yarışmaya katılacak tüm ekiplerin havalimanında karşılanması ve Manavgat'ta kalacakları otellere yerleştirilmesi.

4.2 Ev sahibi kurum yöneticileri,yarışmaya katılacak kurum yöneticileri ve yarışma komitesi birlikte yarışmanın yapılacağı The Raga Otel'de yarışma ile ilgili kararların son kez gözden geçirilerek hiçbir aksamaya mahal vermemek için toplantı yapılacaktır.

4.3 Her bir okul 3 bireysel 1 ekip yarışmasına katılacaklardır.

4.4 JP1 ANA YEMEK YARIŞMASI:

- 1.Yarışmacılara ürünlerini sunmaları için 60 dakika süre verilecektir. Yarışmacılar ürünleri 2 şer tabak olacak şekilde hazırlayacaklardır.Ürünlerin bir tanesi jüriye verilecek diğeri teşhir standına bırakılacaktır.
2. Yarışmacılar,yapacakları ürünlerin reçetesini ve tarifini İngilizce olarak hazırlayıp yarışma başlamadan önce sunum yapacakları masaya jürinin görebileceği birşekilde bırakacaklardır.
3. Yarışmacılar ana yemek yarışmasında balık, dana ve kuzu etinden birini tercih edeceklerdir.
4. Yarışmacılar en geç yarışma tarihinin 30 gün öncesinden reçetelerini ve malzeme listeleri aşağıdaki mail adresine göndereceklerdir.Bu süre zarfında gönderilmeyen mailler dikkate alınmayacaktır.

a.v.callione@hotmail.com

ali50-nev@hotmail.com

- 5.Yarışmacılar yapacakları tabaklar için kullanacakları ürünler içerisinde ülkemizde bulunmama ihtimaline karşı kendileri temin etmek zorundadır.
6. Yarışma esnasında yarışacakları tüm malzemeyi belirtilen zamanda çalışacakları istasyona koymalı ve yarışma sonunda toplamalıdır.
7. Yarışma süresi dolduğunda yarışmacı çalıştığı istasyonu boşaltacak ve temiz bir şekilde teslim edecektir. Tezhahlar silinmeli lavabolar temizlenmelidir. Çöpler alınmalıdır. Kirli bırakılan istasyonlar jüri puan kıracaktır.
8. Belirtilen zaman süresi dolduğunda yarışmacı yemeğini geç çıkarmışsa jüri değerlendirmeye almayacaktır.
9. Jüri yemeklerini hazırlayan yarışmacıların becerilerini, zorluk derecesini, ve zamanını maksimum düzeyde kullanan yarışmacıları göz önünde bulunduracaktır.
10. Jüri ve ödül komitesi bazı ön hazırlıkların gerekliliğine izin verecektir. Kategori kriterlerinin haricinde aşağıdakilere izin verilecektir.

*Yıkanmış ve soyulmuş sebze

*Temel bulyonlar ve soslar

*Pişmemiş hazır hamur

11. Yarışmacılar aşçı kıyafeti giymek zorundadırlar.

Değerlendirme Kriterleri:

1-İŞÇİLİK	2-KOMPOZİSYON	3-SUNUM VE LEZZET
Ön Hazırlık	Yemek Miktarı Doğruluğu	Yenilemeyen malzeme miktarı
Çalışma Yöntemi Ve İş Akış Sıralaması	Besin Değeri	Lezzet Kombinasyonu
Hijyen	Malzeme Kombinasyonu	Görsellik
Hazırlama Becerisi,Zorluk Düzeyi	Orjinallik	Menü ile uyum
Atık Miktarı	Yemeğin Dokusu	Pratiklik
Pişirme Yöntemi	Porsiyon Ölçüleri	Sunum sırasında hijyen
Malzeme Kalitesi	Pratik yetenek	Doğru ısı
Ekipman Kullanımı	Yemekteki Garnitür Miktarı	Jüri tarafından anlaşılabilirlik
Zamanlama		

4.5 SP EKİP YARIŞMASI

- Her bir ekip 3 kişiden oluşacaktır.Yarışmacılara 3 çeşit ürün hazırlamaları için 120 dakika süre verilecektir.
- Başlangıç, ana yemek ve tatlı tabakları hazırlanacaktır.Her birinden 2 şer tabak yapılacaktır. Bu yarışmanın ödülü,yarışmacı ile birlikte okullara verilecektir. Hazır ise; Başlangıç 30-40 dakika, ana yemek 50-60 dakika, tatlı 60-120 dakika arasında jüriye sunulmalıdır. 2. Yarışmacılar,yapacakları ürünlerin reçetesini ve tarifini İngilizce olarak hazırlayıp yarışma başlamadan önce sunum yapacakları masaya jürinin görebileceği birşekilde bırakacaklardır.
- Yarışmacılar ana yemek tabağında balık,tavuk, dana ve kuzu etinden birini tercih edeceklerdir.
- Yarışmacılar en geç 30 gün öncesinden reçetelerini ve malzeme listeleri aşağıdaki mail adresine göndereceklerdir.Bu süre zarfında gönderilmeyen mailler dikkate alınmayacaktır.
a.v.callione@hotmail.com
ali50-nev@hotmail.com
- Yarışmacılar yapacakları tabaklar için kullanacakları ürünler içerisinde ülkemizde bulunmama ihtimaline karşı kendileri temin etmek zorundadır.Diğer malzemeler ortak paydaş otel tarafından temin edilecektir.
- Yarışma esnasında yarışacakları tüm malzemeyi belirtilen zamanda mutfaklara koymalı ve yarışma sonunda toplamalıdır.
- Yarışma süresi dolduğunda yarışmacı istasyonu boşaltacak ve temiz bir şekilde teslim edecektir. Tezhahlar silinmeli lavabolar temizlenmelidir. Çöpler alınmalıdır. Kirli bırakılan istasyonlardan jüri puan kıracaktır.
- Belirtilen zaman süresi dolduğunda yarışmacı yemeğini geç çıkarmışsa jüri değerlendirmeye almayacaktır.
- Jüri yemeklerini hazırlayan yarışmacıların becerilerini, zorluk derecesini, ve zamanını maksimum düzeyde kullanan yarışmacıları göz önünde bulunduracaktır.

10. Jüri ve ödül komitesi bazı ön hazırlıkların gerekliliğine izin verecektir. kategori kriterlerinin haricinde aşağıdakilere izin verilecektir.

*Yıkanmış ve soyulmuş sebze

*Temel bulyonlar ve soslar

*Pişmemiş hazır hamur

11. Yarışmacılar aşçı kıyafeti giymek zorundadırlar.

Değerlendirme Kriterleri:

1-İŞÇİLİK	2-KOMPOZİSYON	3-SUNUM VE LEZZET
Ön Hazırlık	Yemek Miktarı Doğruluğu	Yenilemeyen malzeme miktarı
Çalışma Yöntemi Ve İş Akış Sıralaması	Besin Değeri	Lezzet Kombinasyonu
Hijyen	Malzeme Kombinasyonu	Görsellik
Hazırlama Becerisi,Zorluk Düzeyi	Orjinallik	Menü ile uyum
Atık Miktarı	Yemeğin Dokusu	Pratiklik
Pişirme Yöntemi	Porsiyon Ölçüleri	Sunum sırasında hijyen
Malzeme Kalitesi	Pratik yetenek	Doğru ısı
Ekipman Kullanımı	Yemekteki Garnitür Miktarı	Jüri tarafından anlaşılabilirlik
Zamanlama		

DEĞERLENDİRMELER 100 PUAN ÜZERİNDEN OLACAKTIR.

1.ALTIN MADALYA- 90 PUAN ÜZERİ

2.GÜMÜŞ MADALYA -75 PUAN ÜZERİ

3.BRONZ MADALYA -65 PUAN ÜZERİ.

HER KATEGORİDE EN YÜKSEK PUAN ALAN İLK 3 YARIŞMACIYA 1.LİK 2.LİK 3.LÜK KUPASI VERİLECEKTİR..

ÖDÜLLER GÜNÜN SONUNDA VERİLECEKTİR.

ORGANIZATION

TEAM CONTACT:

ONUR ARSLAN : HEAD VICE PRINCIPAL AND PROJECT COORDINATOR

90 505 707 55 29 a.v.callione@hotmail.com

ALİ EYİLETEN : FOOD AND BEVERAGE TEACHER

90 505 917 54 61 ali50-nev@hotmail.com

